

RAPPORTO DI PROVA n° 1931051

Monopoli, 23/12/2019

Data ricevimento: 16/12/2019

Data inizio prove: 16/12/2019

COMMITTENTE

Frantoio Oro di Trani s.a.s. di Betti Vincenzo & C.
S.P. Trani - Andria km. 2,00
76125 Trani BT
Descrizione dichiarata:

Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - ORO - 100% Prodotto Italiano - Campagna Olearia 2019/2020 - Serbatoio 8 - Lotto: 20/07/2021
 Campionamento: A cura del Committente
 Quantità: 750 ml
 Restituzione campione: No

NOME PROVA	VALORE	U	U.M.	LOD	LOQ	R%	METODO	LIMITE	LEGE NDA	DATA FINE PROVE:	SEDE
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA											
Mediana del difetto/Fehlermedian/Defects median	0						* 14212	0,0 ⁽¹⁾		21/12/2019	LE
CVr %	0						* 14212	20 ⁽¹⁾		21/12/2019	LE
Mediana del fruttato/Fruchtigkeits-median/Fruity median	4,7						* 14212	>0,0 ⁽¹⁾		21/12/2019	LE
Mediana dell'amaro/Bitter-median	4,0						* 14212			21/12/2019	LE
Mediana del piccante/Scharf-median/Pungent median	4,2						* 14212			21/12/2019	LE
ACIDI GRASSI LIBERI	0,17	±0,01	% di Acido Oleico				01-C	0,8 ⁽¹⁾		17/12/2019	A
NUMERO DI PEROSSIDI	4,7	±0,2	meq O ₂ /kg olio				02-C	20 ⁽¹⁾		17/12/2019	A
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.											
K232	1,73	±0,09					10-C	2,50 ⁽¹⁾		17/12/2019	A
K268	0,168	±0,005					10-C	0,22 ⁽¹⁾		17/12/2019	A
Delta K	-0,004	±0,001					10-C	0,01 ⁽¹⁾	11C	17/12/2019	A
BIOFENOLI (Polifenoli)											
Polifenoli totali (come Tirosolo)	603		mg/kg		30		26-C			23/12/2019	A
Idrossi-tirosolo (3,4 DHPEA)	6		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Tirosolo (p, HPEA)	3		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Decarbossimetil-oleuropeina aglicone in forma dialdeidica aperta (3,4 DHPEA-EDA)	113		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Decarbossimetil-ligstroside aglicone in forma dialdeidica aperta (p, HPEA-EDA)	95		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Lignani	83		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Aglicone oleuropeina (3,4 DHPEA-EA)	63		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A
Aglicone ligstroside (p, HPEA-EA)	17		mg/kg		3		* 26-C			23/12/2019	A

CONCLUSIONI:

I parametri verificati risultano avere valori conformi a quanto previsto per l'Olio Extra Vergine di Oliva, dal Regolamento C.E.E. n.2568/91 e successive modifiche.

Il Giudizio di Panel Test eseguito secondo il metodo indicato nell'AlI XII del Reg CEE 2568/1991 e successive modifiche, ha evidenziato che l'olio analizzato si classifica con la denominazione: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

Si dichiara che la valutazione delle caratteristiche organolettiche viene affidata al Gruppo Panel CIBI Bari riconosciuto dal MIPAF (Decreto n.2359 del 04/04/2016), e i relativi risultati vengono inseriti nel presente Rapporto di Prova.

Riferimenti Limiti
⁽¹⁾ Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991, All I come modificato dal Reg UE 2016/2095 del 26/09/2016 GU L 326 01/12/2016.

Segue...

RAPPORTO DI PROVA n° 1931051

Monopoli, 23/12/2019

Data ricevimento: 16/12/2019

Data inizio prove: 16/12/2019

COMMITTENTE

Frantoio Oro di Trani s.a.s. di Betti Vincenzo & C.
S.P. Trani - Andria km. 2,00
76125 Trani BT**Descrizione dichiarata:**Descrizione Campione: Olio Extra Vergine di Oliva - ORO - 100% Prodotto Italiano - Campagna Olearia 2019/2020 -
Serbatoio 8 - Lotto: 20/07/2021
Campionamento: A cura del Committente
Quantità: 750 ml
Restituzione campione: No

Sede analisi:

LE: Prova eseguita presso laboratorio esterno

A: Prova eseguita presso la Sede A (Via Vecchia Ospedale, 11 - 70043 Monopoli BA)

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) non rientrano nell'accreditamento ACCREDIA di questo Laboratorio

Legenda

11C = In conformità con quanto riportato nel metodo di prova ufficiale, il risultato deve essere inteso come valore assoluto.

U: Incertezza estesa, espressa nelle stesse unità di misura del risultato, calcolata adottando un fattore di copertura K=2 (se non diversamente specificato) per assicurare un livello di fiducia prossimo al 95%; oppure, per le prove microbiologiche e quelle delle fibre di amianto aerodisperse, intervallo di fiducia al livello di probabilità del 95%. Per le prove microbiologiche un risultato derivato da una conta sul campione, sulla sospensione iniziale o sulla prima diluizione compresa tra 4 e 9 (inclusi) viene considerato "stimato".

LOD: Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate.

LOQ: Limite di quantificazione, la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere determinata, con accettabile precisione ed esattezza.

R%: Recupero medio percentuale (non viene utilizzato per correggere il dato analitico sui fitofarmaci, sui metalli e sulle micotossine).

En: Revisione "n" del Rapporto di Prova che identifica l'Emendamento. L'Emendamento sostituisce ed annulla tutte le precedenti versioni del RdP.

METODO:

01-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 Reg UE 1227/2016 GU UE L202 28/07/2016 All II

02-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/91 All III Reg UE 1748/2016 del 30/9/2016 GU L273 del 8/10/2016

10-C = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All IX Reg UE 1833/2015 del 12/10/2015 GU UE L266/29 del 13/10/2015 All III

14212 = Reg CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248/1991 All XII, così come modificato dal Reg UE 1348/2013 GU UE L338 17.12.2013

26-C = NGD C89 - 2010

Il Responsabile delle prove
Settore Chimico - Analisi degli Alimenti

dr. chim. Paola Paolillo
Paola Paolillo
Ordine dei Chimici Bari AS03

Il Rappresentante Legale, "Chemiservice"

dott.ssa Valentina Cardone
Valentina Cardone



La descrizione del campione e/o eventuali ulteriori riferimenti allo stesso sono forniti dal committente. I risultati analitici riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione sottoposto a prova. La riproduzione parziale dello stesso deve essere autorizzata mediante approvazione scritta dal ns. Laboratorio. La documentazione utile alla rintracciabilità dei risultati analitici viene conservata in archivio per 4 anni.

Rapporto di prova firmato digitalmente valido a tutti gli effetti di Legge ai sensi della normativa vigente.

FINE RAPPORTO DI PROVA